

Hermsdorf 2.0 (EHTstyle)

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **126**
- SRM **16.1**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------------------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter | 10 kg (64.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carmel | 3 kg (19.5%) | 75 % | 9 |
| Ziarno | Fawcett - Peated Malt | 2 kg (13%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (1.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (0.6%) | 55 % | 985 |
| ostatnie 15 min zacierania | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 100 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Pilgrim | 50 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pilgrim | 50 g | 10 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Target | 100 g | 10 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |